

カリフォルニア・レーズンを使った ハロウィン製品アイデアセミナー



くるみとレーズンのタルト

(有)ビスキュイ 駒水 純一郎氏

配合 (6号タルト型10台分、g)

パート・シュクレ

無塩バター	450
有塩バター	450
全卵	3個
薄力粉	1,145
ジェノワーズのクラム	255
グラニュー糖	545
バニラオイル	キャップ1杯

クレーム・ダマンド

無塩バター	675
粉糖	675
アーモンドパウダー	405
ヘーゼルナッツパウダー	270
全卵	504
生クリーム (38%)	180
バニラオイル	キャップ1杯

ガルニチュール

カリフォルニア・レーズン	900
くるみ	800

シュトロイゼル

無塩バター	450
グラニュー糖	450
薄力粉	450
アーモンドパウダー	135
パンプキンパウダー	315
ジェノワーズのクラム	450

仕上げ

なかない粉糖	適量
--------	----

作り方

パート・シュクレ

1. バターをほぐし、グラニュー糖を攪り混ぜる
2. 全卵を加え混ぜ、ふるっておいた薄力粉、ジェノワーズのクラム、バニラオイルと合わせる

シュトロイゼル

1. バターをほぐし、グラニュー糖を攪り混ぜる
2. ふるっておいた薄力粉、アーモンドパウダー、パンプキンパウダー、ジェノワーズのクラムと合わせる

クレーム・ダマンド

1. バター、粉糖を攪り混ぜ、全卵、生クリームを分離しないよう注意しながら混ぜる
2. アーモンドパウダー、ヘーゼルナッツパウダーを加え混ぜる

組み立て

1. パート・シュクレを3.5mm厚に敷き、クレーム・ダマンドを絞り、レーズン、くるみを入れる
2. 上にまた、クレーム・ダマンドを絞り、1cm角に切ったシュトロイゼルのせる
3. 160℃のオーブンで40～50分焼成する
4. 焼成後、粗熱がとれたら、粉糖で仕上げる



カリフォルニア・レーズン協会